

Uzené v chlebu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

3599 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **98 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzene-v-chlebu>

Příprava

Vařené uzené maso si dáme stranou a uděláme chlebové těsto. Do mísy nalijeme teplou vodu, do ní dáme kostku droždí a cukr. Když kvásek vzejde přidáme mouku, sůl a nastrouhané syrové brambory. Vše dobře zpracujeme a necháme asi 1 hodinu na teplém místě kynout. Uzené maso obalíme chlebovým těstem ze všech stran, posypeme sezamovým semínkem, lehce pomoučíme, potřeme osolenou vodou a dáme péct do trouby společně s hrnkem vody. Pečeme zhruba hodinu, až chlebová kůrka zezlátne.

Ingredience

- 1,5 kg vařeného uzeného masa
- troška kmínu
- 2 lžíce hladké mouky
- troška sezamových semínek
- 1 kg polohrubé mouky
- 4 ks brambor
- 42 g droždí (kvasnice)
- 1 lžička cukru krupice
- špetka soli
- 200 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Hlavní chod

